



## **bienvenue**

1. Couvert 2,9€

pain, beurre du chef et olives assaisonnées à l'huile d'olive, à l'ail et à l'origan

## **soupes**

2. Crème de légumes 2,9€

crème de légumes frais

## **entrées côté terre**

3. Fondue aux trois fromages 6,2€

gratin aux trois fromages

4. "Alheira" de perdrix 6,6€

saucisse typique de perdrix sur fanes de navet à la portugaise

5. Œufs et roquette truffée 7,2€

roquette sur œuf au plat, enrichie de champignons sauvages

6. Nid d'oiseau 7,4€

champignon Portobello farci au lard caramélisé et aux œufs de caille

7. "Moi, toi et lui" 8,2€

cornes d'abondance vinaigrées à l'escabèche de faisan, salade de poulpe et escabèche d'espadon à la sauce piquante

8. Salade éLeBê 8,9€

laitue, tomates cerises, fromage frais, fruits secs, ananas, saumon fumé, le tout assaisonné d'une combinaison de vin de Porto rouge et de vinaigre balsamique

9. Mélange d'entrées - 5 choix 24,9€

choisissez cinq entrées de la liste ci-dessus et créez votre menu de dégustation (crevettes tigrées non incluses)

## **entrées côté mer**

10. Tempura de coquille Saint-Jacques au citron vert 7,9€

tempura de coquille Saint-Jacques gratinée au citron vert et purée de poire au vin

- |     |  |      |     |   |       |
|-----|--|------|-----|---|-------|
| 11. | Poêlée de gambas   | 8,9€ | 17. | Pâtes au poisson  | 33,9€ |
|     | gamba géante sautée à l'huile d'olive, à l'ail et à la sauce piquante du chef - deux personnes |      |     | poisson frais, crevettes et pâtes coudes - deux personnes |       |

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 12. | Croustillant aux crevettes                | 9,8€ |
|     | crevettes croustillantes trois tentations |      |

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 13. | Crevettes tigrées grillées  | 33,9€ |
|     | recette traditionnelle avec deux crevettes tigrées qui sont ouvertes et assaisonnées d'une sauce au beurre piquante |       |

### ***morue***

- |     |  |               |
|-----|--|---------------|
| 18. | Morue éLeBê  | 17,9€ - 31,6€ |
|     | la sauce est son secret et la purée de pomme de terre est son partenaire idéal |               |

### ***suggestions de viande***

#### ***suggestions de poisson***

- |     |   |       |     |   |               |
|-----|---|-------|-----|---|---------------|
| 14. | Filet de bar aux amandes  | 15,9€ | 19. | Perdrix à l'ancienne  | 14,9€         |
|     | servi avec un risotto à la tomate   |       |     | perdrix mijotée à l'ancienne et garnie de riz au four   |               |
| 15. | Tentacule de poulpe à l'ail   | 19,8€ | 20. | Rôti de veau de Mamie   | 16,4€ - 32,8€ |
|     | garniture de pomme de terre farcie de mayonnaise à l'ail et de fanes de navet à la portugaise |       |     | rôti lentement et légèrement sucré aux marrons sauvages   |               |
| 16. | Riz de lotte et crevettes   | 33,2€ | 21. | Chevreau rôti au four   | 16,9€ - 33,4€ |
|     | une recette traditionnelle et soigneusement préparée  |       |     | recette traditionnelle dans laquelle le chevreau est rôti lentement, garni de pommes de terre rôties et de fanes de navet à la portugaise |               |
|     |   |       | 22. | Steak campagnard  | 17,8€         |
|     |   |       |     | steak de veau grillé avec garniture gourmande   |               |



23. Steak de Mamie Gustinha 18,9€

steak de surlonge de bœuf,  
préparé selon la recette secrète  
de Mamie et enrichi de jambon

### ***pâtes et risottos***

24. Risotto aux champignons 15,4€

risotto garni de  
champignons frais

25. Tagliatelles entre  
terre et mer 15,9€

garnies de crevettes,  
pesto et basilic

26. Risotto à la morue  
et crevettes 16,9€

risotto à la morue aromatisé au  
bouillon de crevettes et fanes  
de navet à la portugaise

27. Tagliatelles et  
crevettes tigrées 24,9€

crevettes tigrées servies avec  
des pâtes au pesto et basilic

### ***menu enfant***

28. Steak frites 9,9€

rumsteck servi avec des  
pommes frites et du riz au four

### ***desserts***

29. Pudding "Abade de Priscos" 5,4€

le meilleur pudding aux  
œufs préparé selon une  
recette traditionnelle

30. Tarte aux poires portugaises 5,6€

recette secrète du chef

31. "Nous, vous et eux" 5,8€

garniture de chocolat,  
de glace à la goyave et  
de fromage caillé

32. Mousse au chocolat 5,9€

servie dans une tasse en  
biscuit où tout est à savourer

33. Coussin de fromage caillé  
et confiture de potiron 7,4€

fromage caillé enrichi  
aux fruits secs

34. Dessert éLeBê	18,9€	36. Trilogie de fruits	6,4€
recette de dessert aux œufs, soigneusement préparée sur demande - quatre personnes		fruits tropicaux	
35. Plateau de fromages	9,8€	37. Café délicat	7,9€
sélection de trois fromages servis avec des mini-toasts et des confitures faites maison - deux personnes		café expresso servi avec trois petits morceaux de nos desserts faits maison	



elebe.pt/reservas  
@elebept